



APOSTILA

BOLOS REGIONAIS CASEIROS



Confeitaria
Lucrativa



Apresentação.....	3
Manual Básico.....	4
Bolo de churros.....	6
Bolo Tradicional com suco de laranja e calda confitada.....	9
Bolo de Aipim / Macaxeira	12
Bolo de Banana Caramelizada.....	15
Bolo de Abacaxi com Hortelã.....	18
Bolo de Limão com calda de 4 leites e raspas de limão	21
Bolo de Capim Santo.....	24
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate	27
Bolo de Fubá com Goiabada.....	30
Bolo de Gengibre com Mel	33
Bolo de Coco.....	36
Bolo de Tapioca.....	39
Bolo de Camomila	43
Bolo de Beterraba.....	45
Bolo de Chocolate com Coco.....	48
Bolo de Passas com Cobertura de Chocolate.....	51
Bolo Pamonha.....	54
Bolo Red Velvet.....	56
Bolo Romeu e Julieta.....	59
Bolo Capuccino.....	62
Bolo de Nozes.....	65
Bolo de Maracujá.....	68
Bolo Formigueiro.....	71
Bolo de Carimã / Puba.....	74
Bolo de Paçoca.....	76
Bolo Mané Pelado	79
Bolo Souza Leão.....	81





MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

Aposto que você já deve ter ouvido ou falado frases como essas: "Lave as mãos depois de ir ao banheiro e antes de comer!" ou "Limpe o seu quarto!" ou "Não jogue lixo no chão!", dentre várias outras. Pois é, desde crianças somos instruídos a cuidar da limpeza de nosso próprio corpo e do ambiente onde vivemos. Muitas vezes isso parece chato e sem necessidade, e às vezes até acabamos por não dar atenção a atitudes higiênicas em nosso dia-a-dia. O problema é que essas atitudes podem fazer grande diferença na nossa saúde e na das pessoas ao nosso redor.

Manter apenas as mãos limpas não basta. É importante que os alimentos sejam lavados corretamente. Além de todos os cuidados com a higiene pessoal e dos próprios alimentos, manter o ambiente limpo também é importante. O local de armazenamento dos alimentos deve ser limpo, seco, fresco e sem contato com animais e insetos. Os alimentos devem ser guardados bem fechados.

É importante tomar alguns cuidados ao se manusear e conservar os alimentos, evitando-se doenças causadas por contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ser de substâncias químicas, microrganismos ou resíduos de objetos e insetos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há algumas práticas que devem ser incorporadas à rotina e transformadas em hábito, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Evitar tossir e espirrar próximo aos alimentos;
- Manter animais longe da cozinha;
- Lavar os utensílios adequadamente;
- Prender o cabelo se necessário;
- Manter as unhas curtas;
- Manter o ambiente higienizado.
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;





MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

- Retire sempre o lixo, não deixe acumular, e mantenha os recipientes fechados;
- Utilize apenas panos de prato limpos; se estiverem sujos, lave-os;
- Higienize a geladeira e o freezer duas vezes por mês.

Não deixe restos de comida e bebida caídos. Verifique seu bom funcionamento.

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas
e lavadas



Roupas
limpas



Cabelos
presos



Luvas, avental e
toca quando indicado



Evitar preparar
alimentos se tiver
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,
pulseiras, relógios ao
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou
assoar o nariz sobre
os alimentos



Não enxugar as mãos
e o rosto com o pano
de prato



Lavar as mãos com
água e sabão até o
cotovelo, esfregar
entre os dedos,
enxaguar em água
corrente e secar com
toalha limpa antes de
preparar os alimentos





BOLO DE CHURROS

Ingredientes



- 03 ovos
- 120 gramas de margarina (1/2 xícara)
- 200 gramas de açúcar (1 xícara)
- 12 gramas de canela em pó (1 colher de sopa)
- 220 ml leite líquido (1 xícara)
- 280 gramas farinha de trigo (2 xícaras)
- 5 gramas sal (1 pitada)
- 12 gramas de fermento em pó (1 colher de sopa)



Modo de preparo

- Unte a forma e reserve-a.
- Bata com batedor globo o açúcar e a margarina durante 10 minutos em velocidade alta.
- Acrescente os ovos, um a um, e continue mexendo a massa em velocidade média até misturar.
- Acrescente a canela em pó, o sal e o fermento e bata durante 2 minutos.
- Adicione, intercalando, a farinha de trigo e o leite líquido, batendo o mínimo possível até unificar todos os ingredientes.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.



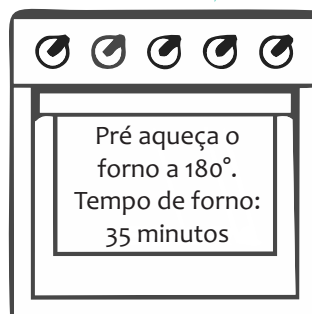
Cobertura

- 1 caixa de leite condensado

Modo de preparo

- Cozinhe uma lata de leite condensado na panela de pressão. Espere a panela pegar pressão e, depois, mantenha cozinhando durante mais 50 minutos. Espere esfriar e bata na batedeira para obter uma consistência mais aerada e uniforme.

Importante





BOLO DE CHURROS

Utensílios: Fuê ou colher de pau, panela de pressão.

Equipamentos: Forno e batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Opção 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg)
- Opção 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 4 unidades (250g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura de doce de leite.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura de doce de leite.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura de doce de leite.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo do massa: 12,42 reais.

Custo da cobertura: 3,99 reais

Custo total: 16,41 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1 Bolo de 1kg (massa crua)





BOLO DE CHURROS





BOLO TRADICIONAL COM SUCO DE LARANJA E CALDA CONFITADA

Ingredientes



- 500 g de açúcar (2 e 1/2 xícaras)
- 400 g de margarina (10 colheres de sopa)
- 660 ml de suco de laranja (3 xícaras)
- 06 ovos
- 650 g de farinha de trigo (5 xícaras)
- 6 g de fermento em pó (1/2 colher de sopa)
- 120 ml óleo (1/2 xícara)

Modo de preparo

- Unte a forma e reserve-a.
- Bata em velocidade alta o açúcar, a margarina e o óleo até alcançar a textura de um creme esbranquiçado e, em seguida, acrescente os ovos um a um e continue batendo.
- Coloque a farinha de trigo aos poucos e intercale com o suco de laranja, continue batendo só até misturar
- Acrescente o fermento a mistura e mexa levemente.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.



Cobertura

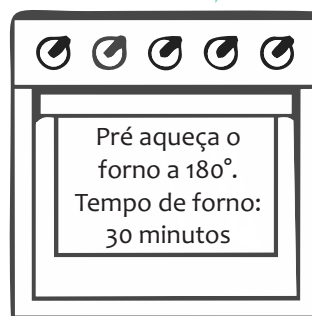


- Casca de 01 laranja (cortada em tiras)
- 200g de açúcar (1 xícara)
- 110 ml de água (1/2 xícara)

Modo de preparo

- Cubra a casca da laranja com água e espere ferver.
- Troque a água e repita esse processo mais 3 vezes, até sair o amargo.
- Retire a água, coloque o açúcar e meia xícara de água.
- Espere virar uma calda líquida bem fluída e regue o bolo com a calda ainda morna.

Importante





BOLO TRADICIONAL COM SUCO DE LARANJA E CALDA CONFITADA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, panela para calda.

Equipamentos: Batedeira e forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Opção 1: Forma suíça Caparroz (16x24cm de diâmetro) – 2 bolos (1kg cada) + 2 caseirinhos forneável (250g)
- Opção 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 10 unidades (250g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 15,94 reais

Custo da cobertura: 0,70 reais

Custo total: 16,64 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 2,535 kg de Bolo (massa crua)





BOLO TRADICIONAL COM SUCO DE LARANJA E CALDA CONFITADA





BOLO DE AIPIM / MACAXEIRA

Ingredientes



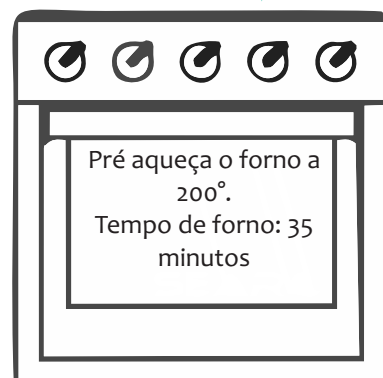
- 500 g de mandioca
- 200 ml de leite de coco (metade da garrafa pequena)
- 02 ovos
- 40 g de margarina (1 colher de sopa)
- 300g de açúcar refinado (1+1/2 xícara)

Modo de preparo

- Unte a forma e reserve-a.
- No liquidificador, bata o aipim picado com os ovos, a margarina, o leite de coco. Bata por 5 minutos.
- Coloque o açúcar e bata mais 2 minutos.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo ela deve sair com migalhas ainda pois este bolo é cremoso e pronto.



Importante





BOLO DE AIPIM / MACAXEIRA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê.

Equipamentos: Forno, liquidificador



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça com furo 15x8 – 2 unidades (550g cada)
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 4 unidades (275g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 4 dias
- Na geladeira: 7 dias
- Congelado: 20 dias
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 6,24 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,1 kg (massa crua)





BOLO DE AIPIM / MACAXEIRA





BOLO DE BANANA CARAMELIZADA

Cobertura



- 200 g de açúcar (1 xícara)
- 03 bananas



Modo de preparo

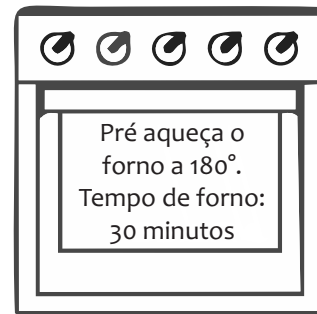
- Derreta o açúcar em fogo baixo até ele se transformando em uma calda.
- Coloque 5 colheres de sopa de água, uma por vez, até diluir toda a calda e engrossar um pouco.
- Derrame a Calda no fundo da assadeira e cubra com camadas de banana e torne a jogar o restante da calda por cima da banana.
- Reserve e prepare a massa do bolo.

Ingredientes



- 260 g de açúcar (1+1/3 xícaras)
- 60 g de margarina (1 e 1/2 colheres de sopa)
- 03 ovos
- 220 ml de leite (1 xícara)
- 260 g de farinha de trigo (2 xícaras cheia)
- 12 g de fermento em pó (1 colher de sopa)

Importante



Modo de preparo

- Bata o açúcar, os ovos e a margarina;
- Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo intercalando com o leite.
- Por último, acrescente o fermento. Mexa levemente.
- Despeje a massa delicadamente em cima das bananas caramelizadas
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE BANANA CARAMELIZADA

Utensílios: Assadeira, panela, fuê e espátula de silicone

Equipamentos: Batedeira, panela, forno.



Modelo e Tamanho da forma:

- Opção 1: Assadeira ballerine 20x5cm (diâmetro) – 2 unidades (350g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 4 dias.
- Na geladeira: 7 dias.
- Congelado: 15 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



Custo total da Receita: 8,66 reais.

Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar, depois de virar levante a forma devagar e com cuidado até que a banana decorada solte da forma.

Rendimento: 700 g (massa crua)





BOLO DE BANANA CARAMELIZADA





BOLO DE ABACAXI COM HORTELA

Cobertura



- 1 abacaxi (utilizar o suficiente para cobrir o fundo de sua forma)
- 200g de açúcar (1 xícara de chá)
- 80 ml de água (1/3 xícara de chá)

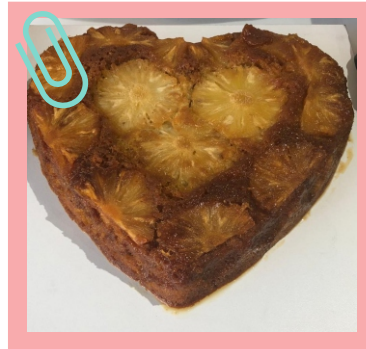
Modo de preparo

- Despeje o açúcar e deixe derreter até virar caramelo despeje a água na panela e misture até deixar a calda mais fluída.
- Despeje a calda no fundo da assadeira e cubra com uma camada de rodela de abacaxi por todo o fundo e jogue o restante da calda por cima do abacaxi e reserve.

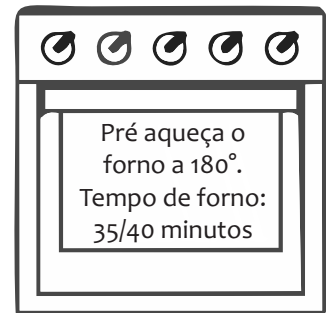
Ingredientes



- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 300 g de açúcar (1 + 1/2 xícara de chá)
- 03 ovos
- 180 ml de leite (3/4 de xícara de chá)
- 10 ml de essência de baunilha (2 colheres de chá)
- 15 g de fermento em pó (1 + 1/2 colheres de sopa)
- 80g de margarina (2 colheres de sopa)
- 50g de hortelã (1 maço)



Importante



Pré aqueça o
forno a 180°.
Tempo de forno:
35/40 minutos

Modo de preparo

- Bata o maço de hortelã com o leite, coe e reserve.
- No bowl da batedeira, adicione o açúcar, os ovos a essência de baunilha e a margarina. Bata tudo por 5 minutos.
- Acrescente o leite e misture novamente.
- Acrescente a farinha de trigo e misture até deixar a massa homogênea.
- Acrescente fermento e misture.
- Despeje a massa sobre a forma que estão os abacaxis.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por 35 a 40 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE ABACAXI COM HORTELA

DEMO

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, panela.

Equipamentos: Batedeira, forno.



Modelo e Tamanho da forma:

- Opção 1- Forma tradicional redonda 25x10cm (diâmetro) – 1 unidades (1,065 kg)
- Opção 2 - Forma tradicional redonda 20x5 (diâmetro) - 2 unidades (530g)

Validade:

- Temperatura ambiente: 5 dias
- Na geladeira: 7 dias
- Congelado: 20 dias
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da Cobertura: 3,37 reais.

Custo da massa: 7,83 reais.

Custo total da Receita: 11,20 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar, depois que virar levante a forma delicadamente até que solte.

Rendimento: 1,065 kg (massa crua)





BOLO DE LIMÃO COM CALDA DE 4 LEITES E RASPAS DE LIMÃO

Ingredientes



- 200 g de açúcar (1 xícara)
- 120 g de margarina (3 colheres de sopa)
- Sumo de 05 limões médios
- 03 ovos
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras)
- 12 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 5 g de sal (1 pitada)
- 5 gotas de corante verde limão
- 220ml de leite líquido

Modo de preparo



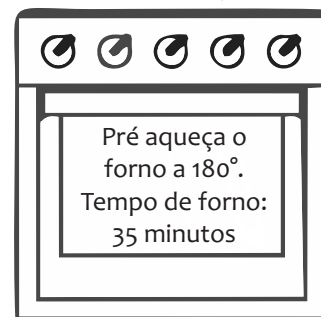
- Unte a forma e reserve-a.
- Bata os ovos e o açúcar por 5 minutos em velocidade alta
- Acrescente a margarina, o sal e mexa
- Acrescente o leite e a farinha, aos poucos, e mexa
- Por último, acrescente o fermento e por último o limão e o corante e mexa devagar
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.



Importante

Cobertura

- 200 g de leite condensado (1/2 caixa)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 110 ml de leite (1/2 xícara)
- 60 g de leite em pó (6 colheres de sopa média)
- Raspas de 02 limões grandes, o mesmo limão que usou para fazer a massa.



Modo de preparo

- Leve o leite condensado, o creme de leite, o leite líquido e o leite em pó ao fogo e misture até o ponto de recheio (bem mole, com queda fluida).
- Jogue em cima do bolo, com o recheio ainda morno. Depois, jogue as raspas do limão





BOLO DE LIMÃO COM CALDA DE 4 LEITES E RASPAS DE LIMÃO

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, ralador.

Equipamentos: Batedeira, forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça com furo 16x24 – 1 unidades (1100g).
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (220g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, não indicamos que congele ele com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 8,96 reais

Custo da cobertura: 6,18 reais.

Custo total da Receita: 17,10 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,1 kg (massa crua)





BOLO DE LIMÃO COM CALDA DE 4 LEITES E RASPAS DE LIMÃO





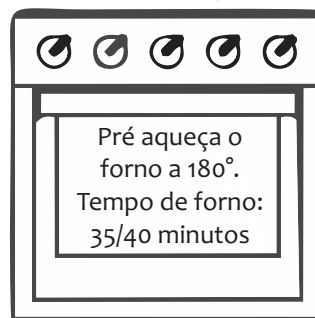
BOLO DE CAPIM SANTO

Ingredientes



- 220 ml de leite (1 xícara de chá)
- 50 g de capim santo
- 400 g de açúcar (2 xícara de chá)
- 120 g de margarina (3 colheres de sopa)
- 04 ovos
- 3g de sal (1 pitada)
- 290 g de farinha de trigo (2 xícaras cheias)
- 12 g de fermento em pó (1 colher de sopa)

Importante



Modo de preparo



- Unte bem a forma e reserve-a.
- No liquidificador, bata o leite e o capim santo. Após bater, peneire o líquido.
- Bata na batedeira por 10 minutos a margarina e o açúcar até formar um creme esbranquiçado.
- Acrescente a mistura os ovos um a um e continue batendo depois adicione, intercalando aos poucos, a farinha e o leite.
- Acrescente sal e misture.
- Por fim, adicione o fermento.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por 35 a 40 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE CAPIM SANTO

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Batedeira, liquidificador, forno.



Modelo e Tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça 16x24 – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g).
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (240g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 12,57 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,2 kg (massa crua)





BOLO DE CAPIM SANTO





BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes



- 150 g de cenoura (1+1/2 unidade)
- 240 ml de óleo (1 xícara)
- 04 ovos
- 360 g de açúcar (1 e 3/4 xícaras)
- 280 g de farinha de trigo (2 e 1/3 de xícara)
- 12 g de fermento (1 colher de sopa)



Modo de preparo

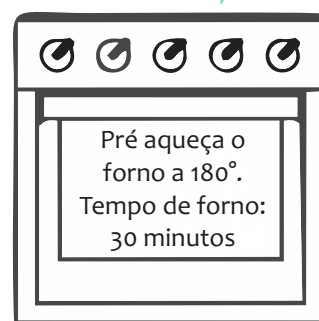
- Unte a forma e reserve-a.
- No liquidificador, acrescente a cenoura cortada em cubos, o óleo, os ovos, o açúcar e bata ate ficar homogêneo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e, por fim, o fermento em pó.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já esta pronto.

Cobertura



- 40 g de margarina (1 colher de sopa).
- 25 g de chocolate em pó 50% cacau (3 colheres de sopa)
- 200 g de açúcar (1 xícara de chá)
- 220 ml de leite (1 xícara de chá)

Importante



Modo de preparo

- Misturar tudo na panela e lava-la ao fogo. Depois de 3 minutos que levantar fervura, apagar o fogo. Despejar a calda morna.





BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, panela.

Equipamentos: Liquidificador, forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça Caparroz 16x24 – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (250g).
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (250g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 8,25 reais

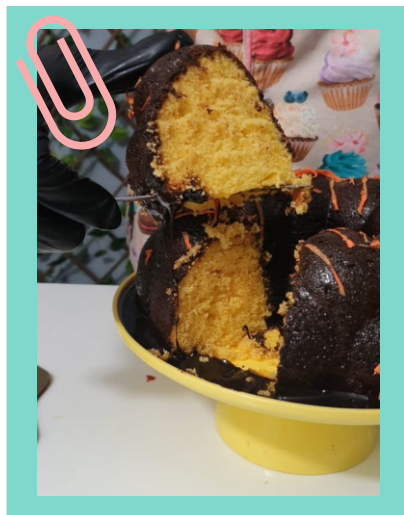
Custo da cobertura: 2,99 reais

Custo total da Receita: 11,24 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,25 k (massa crua)





BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE





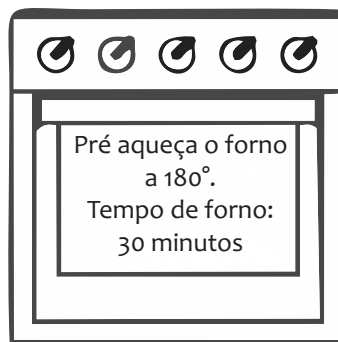
BOLO DE FUBA COM GOIABADA

Ingredientes



- 120 g de farinha de trigo (1 xícara de chá)
- 200 g de açúcar (1 xícara de chá)
- 120 g de fubá (1 xícara de chá)
- 220 ml de óleo (1 xícara de chá)
- 220 ml de leite (1 xícara de chá)
- 03 ovos
- 600g de goiabada (1 pote)
- 15 g de fermento em pó (1 colher de sopa)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Misture, no liquidificador, os ovos, o óleo, o leite, o fubá, o açúcar, a farinha de trigo e fermento.
- Despeje a mistura na assadeira e reserve-a.
- Corte a metade da goiabada em fitas grossas passe na farinha de trigo e espalhe na massa afundando um pouco com a ajuda de um garfo para que fique no centro da massa.
- A outra metade da goiabada coloque na panela com 5 colheres de sopa de água e mexa até amolecer e virar uma calda, jogue em cima do bolo ainda morno.





BOLO DE FUBA COM GOIABADA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Liquidificador, forno



Modelo e tamanho da forma:

- Opção 1: Forma Suíça Caparroz – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 2 unidades (250g)
- Opção 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 6 unidades (250g)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem calda e 5 dias com calda.
- Na geladeira: 10 dias sem calda e 7 dias com calda
- Congelado: 30 dias sem calda, 15 dias com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 13,44 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,49 k (massa crua)





BOLO DE FUBA COM GOIABADA





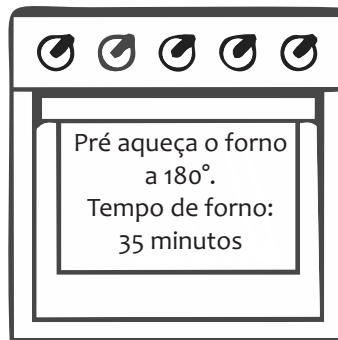
BOLO DE GENGIBRE COM MEL

Ingredientes



- 04 ovos.
- 250 ml de leite (1 xícara + 2 colheres de sopa)
- 250 ml de óleo (1 xícara + 2 colheres de sopa)
- 33 g de gengibre (3 colheres de sopa)
- 500g de açúcar (2 +1/2 xícaras de chá)
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 15 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 120 ml de mel (1/2 xícara)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a
- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o gengibre, depois de bater por 5 minutos peneire a mistura para tirar as fibras do gengibre, volte a mistura ao liquidificador e acrescente o açúcar e bata bem.
- Passe para uma vasilha e misture o fermento e a farinha aos poucos até homogêneo.
- Despeje a massa na assadeira untada.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE GENGIBRE COM MEL

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Liquidificador, Forno



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1- : Forma Suíça 16x24 – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 2 unidades (200g cada)
- Opcao 2 - Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 - 6 unidades (235 g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura de mel
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura de mel
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura de mel
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



Custo total da Receita: 11,89 reais

Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,4 k (massa crua)





BOLO DE GENGIBRE COM MEL





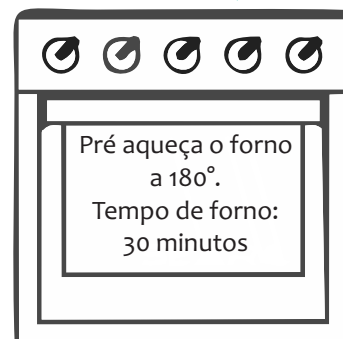
BOLO DE COCO

Ingredientes



- 300g de margarina (8 colheres de sopa)
- 360 g de açúcar (1 e 3/4 xícaras de chá)
- 04 ovos
- 440 ml de leite de coco (2 xícaras de chá)
- 100 g de coco ralado fino (1 xícara de chá)
- 480 g de farinha de trigo (4 xícaras de chá)
- 1 colher de chá de fermento químico
- 50 g de coco ralado grosso pode ser o queimado (1/2 xícara de chá)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Bata o açúcar e a margarina por 5 minutos em velocidade alta até virar um mousse.
- Acrescente os ovos 1 a 1 e continue batendo.
- Acrescente o leite de coco intercalando com a farinha de trigo e por último misture o coco ralado e o fermento.
- Coloque na assadeira e jogue o coco ralado por cima.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE COCO

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Batedeira e forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça com furo 15x8 (tradicional) - 4 unidades (500g cada)
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho Galvanotek G 220 – 8 unidades (250g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias
- Na geladeira: 10 dias
- Congelado: 30 dias
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 27,00 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,93k (massa crua)





BOLO DE COCO





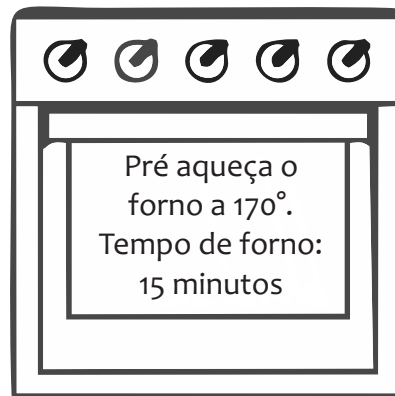
BOLO DE TAPIOCA

Ingredientes



- 400 g de açúcar (2 xícaras)
- 04 ovos
- 200 g de manteiga (5 colheres de sopa cheia)
- 120 g de farinha de trigo (1 xícara)
- 240 ml de leite de coco (1 vidro pequeno e $\frac{1}{4}$))
- 320 g de tapioca granulada (2 xícaras)
- 220 ml de leite (1 xícara)
- 100 g de coco ralado (1 xícara)
- 24g de fermento (2 colheres de sopa)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Bater, em uma batedeira, o açúcar, a manteiga e os ovos até a massa dobrar o volume e ficar branquinha.
- Acrescente a farinha de trigo, o leite de coco, a farinha de tapioca e o leite líquido.
- Por fim, acrescente o fermento e o coco ralado.
- Asse em forno médio (170°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO DE TAPIOCA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, panela.

Equipamentos: Batedeira, forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça com furo 15x8 – 3 unidades (500g cada) + 1 forma caseirinho galvanotek G 220 (250g)
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 7 unidades (250g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



Custo total da Receita: 24,15 reais

Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,75 kg (massa crua)





BOLO DE TAPIOCA





BOLO DE TAPIOCA COM DOCE DE LEITE





BOLO DE CAMOMILA

Ingredientes



- 04 ovos
- 400 g de açúcar (2 + 1/2 xícaras de chá)
- 170 g de iogurte natural (1 pote)
- 100 g de margarina (2 e 1/2 colheres de sopa)
- 120 g de farinha de trigo (1 xícara de chá)
- 160 g de aveia em flocos (2 xícaras de chá)
- 12 g de camomila desidratada (4 colheres de sopa)
- 15 g de fermento em pó (1 colher de sopa)



Modo de preparo

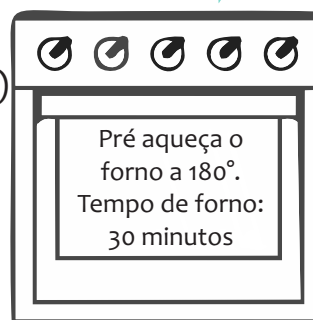


- Unte a forma e reserve-a.
- Prepare uma infusão de camomila: em uma panela, ferva 1 xícara de chá de água, desligue o fogo e deixe a panela tampada por cerca de 1 minuto. Após isso, peneire a infusão.
- No liquidificador, bata o chá (líquido) com os ovos, o açúcar, o iogurte e a margarina até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura em um bowl e misture com a farinha de trigo peneirada, a aveia e o fermento. Mexa tudo até obter uma massa homogênea.
- Asse em forno médio (170°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Cobertura

- 500 g de açúcar de confeiteiro (2 e 1/2 xícaras de chá)
- 10 g de manteiga sem sal (1/2 colher de sopa)
- 120 ml de leite (1/2 xícara de chá)

Importante



Modo de preparo

- Coloque a manteiga e o leite em um refratário e leve ao banho-maria. Mexa até ficar homogêneo.
- Em seguida, adicione o açúcar de confeiteiro e continue mexendo. Deixe a mistura cozinhando por aproximadamente 5 minutos ou até obter uma consistência líquida.
- Espere a cobertura ficar morna e despeje-a sobre o bolo frio.





BOLO DE CAMOMILA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Forno, liquidificador.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (970g) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 7 unidades (240g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 20 dias com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



Custo da massa: 11,54 reais.

Custo da cobertura: 4,50 reais.

Custo total da Receita: 16, 07 reais.

Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,17 k (massa crua)





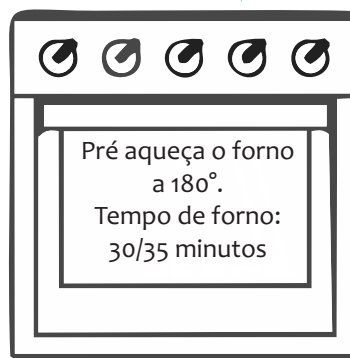
BOLO DE BETERRABA

Ingredientes

- 04 ovos
- 200 g de beterraba (1+1/2 beterraba)
- 110 ml de óleo (1/2 de xícara)
- 60 ml de suco de limão (1/4 xícara)
- 270 g de açúcar (1+1/2 xícaras)
- 240 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 10 g de fermento em pó (2 colheres de chá)



Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Coloque no liquidificador a beterraba, os ovos o óleo e o suco de limão. Bata bem ate obter uma mistura homogênea.
- Acrescente o açúcar e bata mais um pouco
- Em seguida, coloque a farinha aos poucos e mexa.
- Por fim, acrescente o fermento.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por 30 a 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já esta pronto.





BOLO DE BETERRABA

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Liquidificador, forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Modelo 1: Forma Suíça Caparroz 16x24 – 1 unidade (1kg).
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (220g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 8,94 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,086 k (massa crua)





BOLO DE BETERRABA





BOLO DE CHOCOLATE COM COCO (SEM FARINHA DE TRIGO)

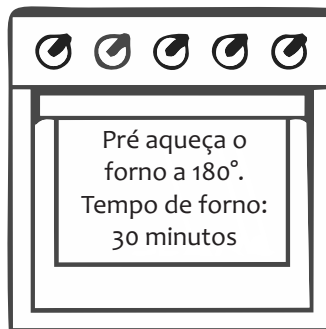
Ingredientes



- 08 ovos grandes
- 1 coco grande ou 2 cocos médios ou 3 cocos pequenos (500g de coco ralado)
- 320 g de açúcar (8 colheres de sopa)
- 24 g de manteiga (2 colheres de sopa)
- 15 g de fermento (1 colher de sopa)
- 50 g de nescau (8 colheres de sopa)



Importante



Modo de preparo

- Unte bem untado a forma e reserve-a.
- Bata, durante 10 minutos, no liquidificador os ovos e o coco até virar um mingau.
- Adicione a manteiga, o açúcar e o nescau e bata até deixar homogêneo.
- Por último, adicione o fermento e mexa com uma espátula de silicone.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já esta pronto.





BOLO DE CHOCOLATE COM COCO (SEM FARINHA DE TRIGO)

Utensílios: Forma, espátula de silicone.

Equipamentos: Forno, liquidificador.

Modelo e tamanho da forma:



- Modelo 1: Forma Suíça Caparroz 16x24 – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (240g)
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (250g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 15,85 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,24 k (massa crua)





BOLO DE CHOCOLATE COM COCO (SEM FARINHA DE TRIGO)





BOLO DE PASSAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes



- 04 ovos
- 150 g de açúcar refinado (3/4 de xícara de chá)
- 80 g de margarina (2 colheres de sopa)
- 220 ml de leite (1 xícara)
- 480 g de farinha de trigo (4 xícaras)
- 15 g de fermento químico (1 colher de sopa)
- 50 g de passas (1 xícara)

Modo de preparo



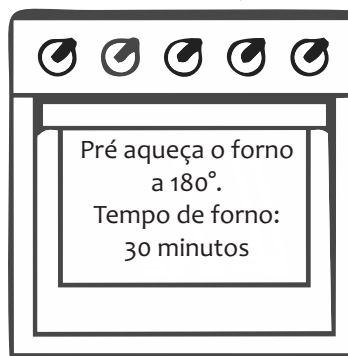
- Unte a forma e reserve-a.
- Na batedeira, bata as claras em neve.
- Depois, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar e a margarina. Misture tudo até se transformar em um creme homogêneo.
- Acrescente o leite, intercalando com a farinha de trigo.
- Por fim, acrescente o fermento e as passas e misture a mão.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.



Cobertura

- 80 g de margarina (2 colheres de sopa)
- 40 g de chocolate em pó (7 colheres de sopa)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 36 g de açúcar (3 colheres de sopa)

Importante



Modo de preparo

- Na panela, com o fogo ligado, misture o chocolate em pó e a manteiga até ficarem homogêneos.
- Adicione o creme de leite até deixar a consistência da cobertura cremosa.
- Desligue o fogo e adicione o açúcar.
- Despeje a cobertura, ainda quente, no bolo já assado.





BOLO DE PASSAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Utensílios: Forma, espátula de silicone, panela.

Equipamentos: Batedeira, forno.

Modelo e tamanho da forma:



- Modelo 1: Forma Suíça Caparroz 16x24 – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidades (260g).
- Modelo 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 5 unidades (250g cada).

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 11,73 reais

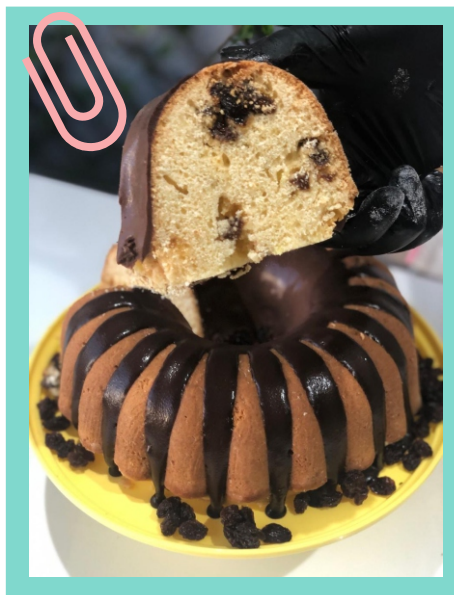
Custo da cobertura: 5,68 reais

Custo total da Receita: 17,14 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,26 k (massa crua)





BOLO DE PASSAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE





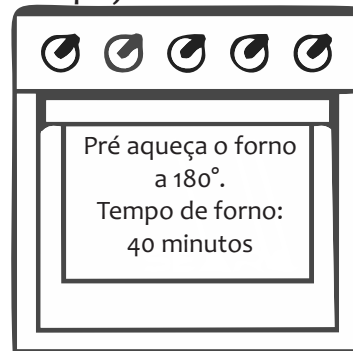
BOLO PAMONHA

Ingredientes



- 03 espigas de milho cru ou 3 xícaras cheias de milho cru ou 250g de caroço de milho cru ou 1 e 1/2 lata de milho enlatado cozido sem água + 1/2 xícara de chá de flocos de milho cuscuz (90 gramas)
- 01 ovo grande ou 2 ovos pequenos
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente (3 colheres de sopa)
- 110 ml de leite (1/2 xícara)
- 200 g de leite condensado (1/2 lata)
- 15 g de queijo ralado (2 colheres de sopa)
- 6 g de fermento em pó (1/2 colher de sopa)

Importante



Modo de preparo



- Coloque as palhas do milho para ferver por 5 minutos
- Desligue o fogo e coloque as palhas para secar e corte a base dura
- Unte a forma com margarina e coloque as palhas de milho já esterilizadas
- Debulhe as espigas e reserve.
- No liquidificador, adicione os ovos, o leite, a manteiga, o leite condensado, o milho, o queijo parmesão ralado. Bata tudo até que a mistura fique homogênea.
- Por fim, adicione o fermento em pó e misture delicadamente com o fuê ou colher.
- Despeje a massa na forma já com a palha como na foto.
- Leve ao forno pré-aquecido por 40 a 50 minutos ou até dourar.
- Retire o bolo do forno e espere esfriar para desenformar.





BOLO PAMONHA

Utensílio: Forma, espátula de silicone, fuê

Equipamentos: Liquidificador, forno.

Modelo e tamanho da forma:



- Modelo 1: Forma Suíça com furo 15x8 (tradicional) - 1 unidades (685g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 4 a 5 dias.
- Na geladeira: 7 dias.
- Congelado: 20 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 9,00 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 685 k (massa crua)





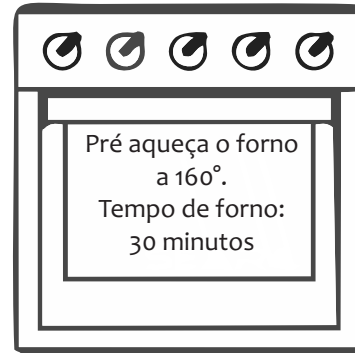
BOLO RED VELVET

Ingredientes

- 465 g de farinha de trigo sem fermento (4 xícaras)
- 630 g de açúcar refinado (3 + 1/6 xícaras)
- 300g de margarina (7 + 1/2 colheres de sopa)
- 09 ovos
- 300 ml de leite de coco (1 + 1/2 garrafa)
- 24 g de leite em pó (3 colheres de sopa)
- 24 g de cacau em pó (3 colheres de sopa)
- 18 g de fermento em pó (2 colheres de sopa)
- Sal (1 pitada)
- Corante gel vermelho (2 colheres de sopa)



Importante



Modo de preparo



- Unte a assadeira e reserve-a.
- Bata, em velocidade alta, o açúcar e os ovos, por aproximadamente 10 minutos
- Acrescente a margarina reduz um pouco de volume.
- Acrescente leite em pó.
- Por último misture todos os ingredientes secos num bowl, farinha de trigo, cacau em pó, o fermento e o sal. Misture tudo com o fuê e coloque na batedeira alternando com o leite de coco.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já esta pronto.

Cobertura

- 900 g de leite condensado (2 caixas e 1/4)
- 600 g de creme de leite (3 caixas)
- 440 ml de leite líquido (2 xícaras de chá)
- 300 g de leite em pó (3 xícaras de chá)





BOLO RED VELVET

Modo de preparo

Leve o leite condensado, o creme de leite, o leite líquido e o leite em pó ao fogo e misture até o ponto de cobertura (bem mole, com queda fluída). Reserve metade para a cobertura do topo do bolo.

Com a outra metade da cobertura ainda no fogo, continue mexendo até obter uma consistência de recheio mais firme. Quando levantar a colher, o recheio caíra em blocos.

Coloque em uma vasilha para esfriar.

Calda

- 100 ml de leite condensado (1/4 da caixa)
- 220 ml de água (1 xícara de água).

Modo de preparo

- Misture em um pote a água e o leite condensado.

Montagem do bolo

Coloque uma camada de bolo, regue com a calda aproximadamente 5 colheres de sopa e coloque o recheio. Repita o processo até a terceira camada de bolo e 2 camada de recheio, por fim envolva o acetato não muito apertado, passe um durex e empurre a massa do bolo para que se arrume no acetato junto ao recheio, por fim coloque o recheio mole que foi separado primeiro, polvilhe leite em pó e decore com morangos.





BOLO RED VELVET

Utensílios: Assadeira, fuê, acetato.

Equipamentos: Forno, batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Assadeira redonda de 18x5 - 6 unidades (2 bolos, divididos em 3 discos por cada bolo)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias
- Congelado: 30 dias, não recomendamos congelar com cobertura nem recheio.
- Congelamento da massa: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.
*Não indicamos congelar com recheio

Custo da massa: 14,85 reais.

Custo do Recheio: 27,00 reais.

Custo da Cobertura: 0,96 reais.

Custo total da Receita: 42,81 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 2,21 k (massa crua)





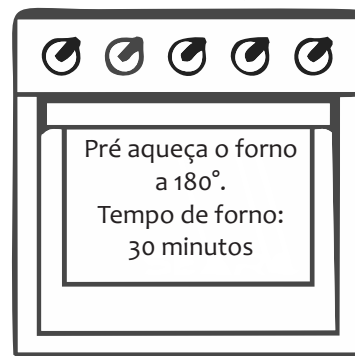
BOLO ROMEU E JULIETA

Ingredientes



- 760 g de farinha de trigo (5+1/2 xícaras)
- 600 g de açúcar refinado (3 xícaras)
- 400 g de margarina (2 potes de 200g)
- 20 g de fermento químico (2 colheres de sopa)
- 440 ml de água (2 xícaras)
- 08 ovos
- 150 g de queijo parmesão (1 + 1/2 xícaras de chá cheias)
- 600 g de goiabada
- 100 g de leite em pó (12 colheres de sopa cheias)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Bata a margarina e o açúcar durante 10 minutos com batedor de globo.
- Acrescente os ovos um a um e bata durante 5 minutos.
- Intercale a farinha com o leite dissolvido na água. Bata o mínimo possível.
- Acrescente o fermento e o queijo ralado e misture.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





BOLO ROMEU E JULIETA

Utensílios: Forma.

Equipamentos: Forno, batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 3 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 2 unidade (250g)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 14 unidades (250g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da total da Receita: 35,62 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 3,5 k (massa crua)





BOLO ROMEU E JULIETA





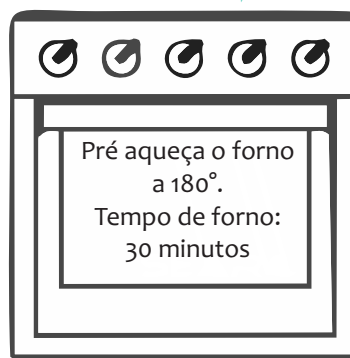
BOLO CAPUCCINO

Ingredientes



- 04 ovos
- 300 g de açúcar (1 + 1/2 xícaras de chá)
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 150 g de chocolate em pó (1 xícara de chá)
- 110 ml de leite (1 xícara de chá)
- 110 ml de café passado bem forte (1/2 xícara de chá de água e 1 colher de chá cheia de café)
- 160g de margarina (4 colheres de sopa)
- 15 g de fermento químico (1 colher de sopa)
- 7 g de bicarbonato de sódio (1/2 colher de sopa)

Importante



Cobertura



- 50 g de leite em pó (6 colheres de sopa cheias)

Modo de preparo

- Unte a forma e reserve-a.
- Na batedeira, misture os ovos, a margarina, o leite e o café e bata bem.
- Após isso, adicione o açúcar e misture até que ele se dissolva completamente.
- Adicione o chocolate em pó e a farinha de trigo e misture bem até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento e o bicarbonato de sódio e misture bem.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.
- Após desenformar o bolo, polvilhe 50 g de leite em pó por cima do bolo.





BOLO CAPUCCINO

Utensílios: Forma, espátula de silicone, fuê, panela para calda.

Equipamentos: Forno, batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 2 unidades (200g cada)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 7 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 11,42 reais

Custo da cobertura: 1,25 reais

Custo total da Receita: 12,67 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,400 k (massa crua)





BOLO CAPUCCINO





BOLO DE NOZES

Ingredientes



- 04 ovos
- 80 ml de óleo (1/3 de xícara de chá)
- 270 g de açúcar (1 + 1/3 xícaras de chá)
- 10 g de fermento (1 colher de sopa)
- 3 ml de essência de baunilha (1/2 colher de chá)
- 15 nozes picadas (1/2 xícara de chá)
- 5 g de noz moscada (1 pitada)
- 330 g de farinha de trigo (2 xícaras de chá)
- 75 g de amido de milho (1/2 xícara)
- 170 g de iogurte natural ou creme de leite (1 pote)
- 45 ml de leite integral (3 colheres de sopa)

Modo de preparo



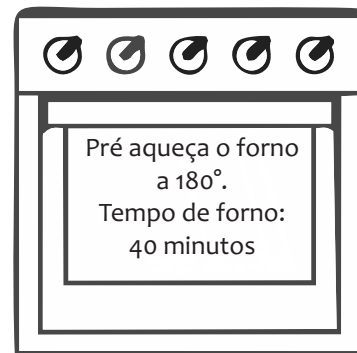
- Unte a forma e reserve-a.
- Separe as gemas das claras dos ovos.
- Adicione a um bowl as gemas do ovo e o açúcar e mexa bem com um fuê.
- Acrescente a essência de baunilha, o óleo, o iogurte natural e mexa bem.
- Adicione a farinha de trigo peneirada e mexa. Despeje o leite, o amido de milho e misture até obter uma massa homogênea.
- Acrescente as nozes picadas, a noz moscada e o fermento e misture.
- Bata as claras em neve na batedeira e adicione a massa do bolo, misturando delicadamente.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.



Cobertura

- 02 claras de Ovo
- 75 g de açúcar (3/4 de xícara chá)
- 3 ml de essência de baunilha (1/2 colher de chá)
- 15 Nozes

Importante





BOLO DE NOZES

Modo de preparo

- Em uma panela, misture em fogo baixo as claras com o açúcar, mexendo por aproximadamente por 3 minutos, continuamente, até derreter o açúcar.
- Transfira para a batedeira e bata bem com uma pitadinha de essência de baunilha até formar o merengue.
- Despeje sobre o bolo já desenformado e frio. Por fim, decore o topo do bolo com nozes inteiras.

Utensílios: Fuê, Bowl, espátula de silicone, forma.

Equipamentos: Forno, batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg) + Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 6 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura, 4 dias com cobertura
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura, 5 dias com cobertura
- Congelado: 30 dias sem cobertura, não recomendamos congelar esse bolo com cobertura
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 22,64 reais

Custo da Cobertura: 0,60 reais

Custo total da Receita: 25,91 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,2 k (massa crua)





BOLO DE NOZES





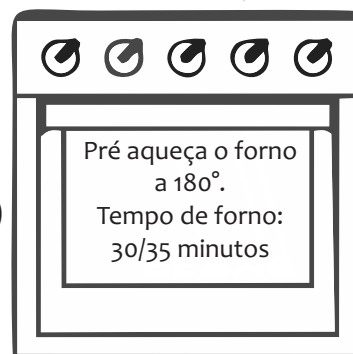
BOLO DE MARACUJÁ

Ingredientes



- 03 ovos
- 200 ml de açúcar (2 xícaras de chá)
- 135 ml de óleo (3/4 de xícaras de chá)
- 495 g de farinha de trigo (4 xícaras de chá)
- 5g de sal (1 pitada)
- 10 g de fermento químico em pó (1 colher de sopa)
- 200 ml de suco concentrado de maracujá (1 xícara de chá)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Acrescente em um bowl 3 gemas e o açúcar e, com um fuê, mexa bem até obter um creme esbranquiçado cremoso.
- Acrescente o óleo e mexa até obter uma mistura homogênea.
- Adicione, de modo alternado, o suco de maracujá e a farinha de trigo peneirada e misture até obter uma massa homogênea. Acrescente uma pitada de sal e misture.
- Acrescente o fermento em pó e mexa novamente.
- Por último bata as claras na batedeira e quando estiver em neve acrescente a mistura mexendo com um fuê delicadamente.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por 30 a 35 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Calda

- 200 ml de água (1 xícara de chá)
- 100 ml de suco de maracujá concentrado (1/2 xícara)
- 200 g de açúcar (1 xícara de chá)
- Polpa de um maracujá.

Modo de preparo

- Adicione a água, o suco, o açúcar e a polpa na panela e espere ferver até obter o ponto de calda com consistência de geléia (mais ou menos 10 minutos em fogo baixo)
- Despeje a calda morna sob o bolo já desenformado.





BOLO DE MARACUJÁ

OBSERVAÇÃO: Nos usamos calda/polpa pronta na nossa produção da OBA OBA, mas ensinamos a fazer a sua própria calda caso tenha dificuldade de encontrar pronta.

Utensílios: Panela, fuê, espátula de silicone, bowl.

Equipamentos: Forno, batedeira.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g cada)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 6 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, 15 dias com cobertura.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 8,45 reais

Custo da calda: 4,73 reais

Custo total da Receita: 15,78 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,2 k (massa crua)





BOLO DE MARACUJÁ DEMO





BOLO FORMIGUEIRO

Ingredientes



- 200 g de margarina (5 colheres de sopa)
- 250 g de açúcar (1 e 1/4 de xícara de chá)
- 03 ovos
- 25 g de óleo (1/4 de xícara de chá)
- 325 g de farinha de trigo (1+3/4 xícaras de chá)
- 220 ml de leite (1 xícara de chá)
- 6 g de fermento (2 colheres de chá)
- 100 g de granulado (1 xícara de chá)

Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Misture o açúcar e margarina e bata por aproximadamente 5 minutos, até obter uma consistência de mousse.
- Acrescentar os ovos, um a um, e continue batendo até unificar a massa.
- Adicione, de forma intercalada, a farinha de trigo e o leite, batendo bem.
- Depois, coloque o óleo e misture novamente até unificar a massa.
- Adicione o fermento e misture levemente.
- Por último, coloque o granulado na massa e misture com uma espátula de silicone.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por 30 ou faça o teste da faca, enfando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

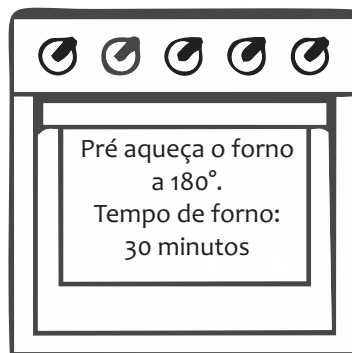
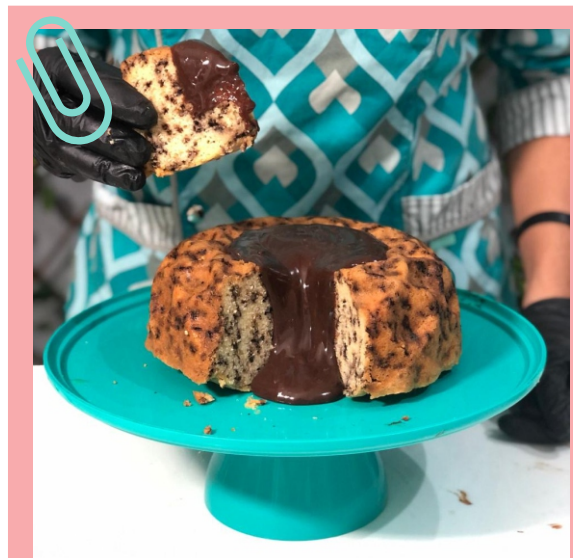
Importante

Cobertura (Ganache)

- 200 g de chocolate ao leite
- 100 ml de creme de leite (1/2 caixa)

Modo de preparo

- Corte o chocolate em pequenos pedaços e despeje em um recipiente.
- Aqueça-o no microonda por 30 segundos, mexa com uma espátula de silicone.
- Repita o processo até que o chocolate derreta completamente.
- Adicione o creme de leite e mexa até misturar por completo.
- Despeje o Ganache ainda morno sobre o bolo.





BOLO FORMIGUEIRO

Utensílios: Forma, espátula de silicone.

Equipamentos: Batedeira, forno.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 6 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com cobertura
- Congelado: 30 dias sem cobertura e 15 dias com cobertura
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da massa: 12,14 reais

Custo da cobertura: 9,61 reais

Custo total da Receita: 21,75 reais.



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,2 k (massa crua)





BOLO FORMIGUEIRO





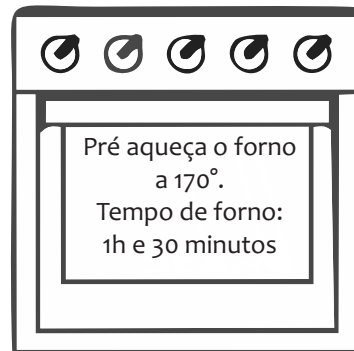
BOLO DE CARIMÃ DEMO PUBA

Ingredientes

- 03 ovos
- 330 g de carimã (2 xícaras de chá)
- 960 ml de leite (4 e 1/3 xícaras de chá)
- 300 g de açúcar (1+ 1/2 xícaras de chá)
- 200 ml de leite de coco (1 vidro)
- 24 g de manteiga (2 colheres de sopa)
- 5 g de sal (1 colher de chá)



Importante



Modo de preparo



- Despeje em um recipiente 2 xícaras de goma de carimã e o leite. Deixe a massa descansando por 2 horas no leite.
- Unte a forma e reserve-a.
- Bata os ovos no liquidificador e reserve-os.
- Adicione à mistura de carimã e leite o açúcar, o leite de coco e a manteiga.
- Despeje a mistura no liquidificador, junto aos ovos, e bata por 5 minutos.
- Asse em forno médio (170°) pré-aquecido por aproximadamente 2 horas e 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo. O correto é que ainda saia com migalhas, como se faltasse um pouquinho tempo de forno, pois a textura desse bolo é mole.





BOLO DE CARIMA DEMO PUBA

Utensílios: Bowl, espátula de silicone, forma.

Equipamentos: Forno, liquidificador.



Modelo e tamanho da forma:

- Opção 1: Forma tradicional redonda 25x10cm (diâmetro) – 2 unidades (1 k)
- Opção 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 10 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias.
- Na geladeira: 10 dias.
- Congelado: 30 dias.
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 20,42 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 2 k (massa crua)





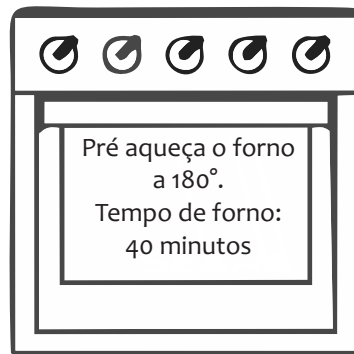
BOLO DE PAÇOCA

Ingredientes



- 03 ovos
- 120 ml de óleo (1/2 xícara de chá)
- 220 ml de leite (1 xícara de chá)
- 300g de açúcar (1 + 1/2 xícaras de chá)
- 5 a 6 unidades de paçoca triturada (1 xícara)
- 330 g de farinha de trigo (2 e 3/4 xícaras de chá)
- 10 g de fermento (1 colher de sopa)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar, a paçoca, a farinha de trigo e o fermento. Despeje a mistura na forma untada.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos ou faça o teste da faca, enfando a faca no centro do bolo se sair limpa já esta pronto.

Cobertura

- 395 g de leite condensado (1 lata)
- 200 g de doce de leite (5 colheres de sopa)
- 20 g de manteiga (1 colher de sopa)
- 2 unidades de paçocas esfareladas
- Para enfeitar: 3 unidades de paçocas esfareladas

Modo de preparo

- Leve o leite condensado, o doce de leite, a manteiga e 2 unidades de paçocas ao fogo baixo, mexendo sem parar, até atingir o ponto de brigadeiro mole.
- Despeje a cobertura sobre o bolo já desenformado e adicione as 3 paçocas esfareladas por cima.





BOLO DE PAÇOCA

Utensílios: Panela, fuê, espátula de silicone, Bowl.

Equipamentos: Forno, liquidificador.



Modelo e tamanho da forma:

- Opcao 1: Forma Suíça Caparroz (16X24cm) – 1 unidade (1kg) + Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 1 unidade (200g)
- Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 6 unidades (200g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias sem cobertura e 5 dias com cobertura.
- Na geladeira: 10 dias sem cobertura e 7 dias com.
- Congelado: 30 dias sem cobertura, não recomendamos que seja congelado com cobertura
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo da massa: 8,40 reais

Custo da cobertura: 8,83 reais

Custo total da Receita: 17,23 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,2 k (massa crua)





BOLO DE PAÇOCA





BOLO MANE PELADO

Ingredientes



- 02 ovos
- 50 ml de óleo ($\frac{1}{4}$ de xícara)
- 200 gramas de açúcar (1 xícara)
- 1 coco ralado natural ou (1 saquinho de coco ralado + 1 vidro de leite de coco)
- 100g de queijo ralado (1 xícara de queijo ralado)
- 40 g de margarina (1 colher de sopa)
- 7 g de fermento ($\frac{1}{2}$ colher de sopa)
- 1 pitada de sal
- 220 ml de leite (1 xícara de chá)
- 500g de mandioca ralada crua (tirar líquido e fiapo grosso do centro)

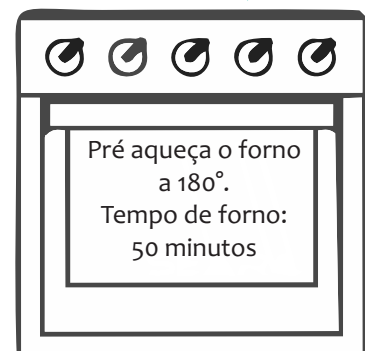
Modo de preparo



- Unte a forma apenas com margarina e reserve-a.
- Na mandioca coloque o coco e o queijo e o açúcar e o fermento, misture tudo e reserve.
- No liquidificador coloque os ovos, o leite, óleo e bata.
- Junte a mistura do liquidificador a primeira mistura e misture.
- Acrescente o sal por último e misture.
- Asse em forno médio (180 graus e deixe no forno de 45 minutos a 1 hora.
- Retire do forno depois que estiver dourado.



Importante





BOLO MANE PELADO

Utensílios: Fuê ou colher de pau

Equipamentos: Forno e liquidificador



Modelo e tamanho da forma:

- Opção 1: 2 Formas tradicionais redonda 20 x10 (755g cada)

Validade:

- Temperatura ambiente: 2 a 3 dias
- Na geladeira: 5 dias
- Congelado: 10 dias
- Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo do massa: 12,37



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1 Bolo de 1,510 k (massa crua)



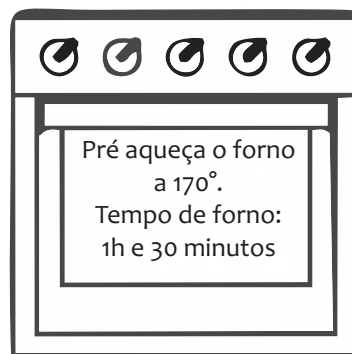


Ingredientes



- 600 g de açúcar (3 xícaras de chá)
- 220 ml de água fria (1 xícara de chá)
- 100 g de manteiga (1 xícara de chá)
- 3 g de sal (1/2 colher de chá)
- 500g de massa de mandioca para bolos
- 8 gemas
- 400 ml de leite de coco (2 garrafas)

Importante



Modo de preparo



- Unte a forma e reserve-a.
- Coloque na panela a água e o açúcar e misture completamente. Ligue o fogo e mexa com uma espátula de silicone até ferver e obter o ponto de fio.
- Desligue o fogo, adicione a manteiga e mexa até dissolver e misturar completamente.
- No liquidificador, despeje o leite de coco e as gemas e bata bastante.
- Acrescente uma pitada de sal e bata mais um pouco.
- Adicione, aos poucos, a massa da mandioca, dando pequenas pausas para mexer com a espátula de silicone e ajudar a liquidificar bem a massa. Repita esse processo até obter uma textura homogênea bastante cremosa.
- Despeje a massa em um bowl e acrescente a calda de açúcar, água e a manteiga. Misture com um fuê até obter uma massa uniforme.
- Asse em forno médio (170°) pré-aquecido por 1 hora a 1 hora e 30 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.





Utensílios: Forma, espátula de silicone.

Equipamentos: Batedeira, forno.



Modelo e tamanho da forma:

Opcao 1- Forma tradicional redonda 25x10cm (diâmetro) – 2 unidades (0,95 k)

Opcao 2: Forma Forneável caseirinho galvanotek G 220 – 9 unidades (210 g cada)

Validade:

Temperatura ambiente: 3 a 4 dias.

Na geladeira: 7 dias.

Congelado: 20 dias.

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

Custo total da Receita: 22,29 reais



Dica: Desenforme o bolo ainda morno, não muito quente, sempre dando tapinhas na forma antes de virar a assadeira para garantir que esteja totalmente solto antes de virar.

Rendimento: 1,9 k (massa crua)





UTENSÍLIOS



BATEDEIRA



BALANCA



BOWL OU VASILHA



FOUET



ASSADEIRAS





FORNECEDORES - MARCAS

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto -
COMEMORE
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto –
COMEMORE
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie
Pasta Saborizante - @gustosiamec3
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)
Açúcar- Refinado União
Açúcar Impalpável- Mix
Fermento Químico- Dr Okther
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg
Desmoldante – Pró 100
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas
Bico 1A para decoração
Bico 1M para decoração
Bico Pétala para decoração
FORMAS FORNEAVÉIS - www.galvanoteck.com.br
<https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/>
FORMAS DE ALUMÍNIO - www.lojascaparroz.com.br
<https://www.instagram.com/caparrozformas>
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO www.sulformas.com.br,
www.ecopackpro.com/produtos
<https://www.instagram.com/ecopackbrasil/>,
<https://www.instagram.com/sulformas/>





FORNECEDORES - MARCAS

FORNO SANTEQ - Santeq.com.br

<https://www.instagram.com/santeqstore/> CUPOM DE DESCONTO
COMEMORE

MANGA DE CONFEITAR - Lojassantoantonio.com.br

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

ESPATULA - www.lojasantoantonio.com.br

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11 velocidades, mais turbo

<https://philco.com.br/>

<https://www.instagram.com/philcobrasil/>

LIQUIDIFICADOR - <https://philco.com.br/>

www.instagram.com/philcobrasil.

